

Industrieverband Haus-, Heiz- und KÜchentechnik e.V.

HKI Forum Großküche 4.0: Wie die digitale Transformation gelingt



4. Dezember 2019
Internationales Congresscenter Stuttgart

Veranstaltung

HKI Forum Großküche 4.0: Wie die digitale Transformation gelingt

Termin	4. Dezember 2019, 9.00 bis 16.00 Uhr
Ort	Internationales Congresscenter Stuttgart Messeplazza 1, 70629 Stuttgart
Leitung	Andreas Helm
Moderation	Ralf Lang

Die etablierte Veranstaltungsreihe des Fachverbands Großkücheneinrichtungen im HKI Industrieverband Haus-, Heiz- und KÜchentechnik e.V. geht in die nächste Runde. Das erfolgreiche HKI Forum findet am 4. Dezember erneut im Internationalen Congresscenter Stuttgart statt. Seit 2010 ist der Verband der herstellenden Großküchenindustrie ein zuverlässiger Partner der INTERGASTRA, die eine der wichtigsten europäischen Fachmessen für Gastronomie, Hotellerie und Gemeinschaftsverpflegung ist.

Digitalisierung mit allen Ausprägungen ist ein inzwischen nicht mehr wegzudenkender Bestandteil in der Großküche. Durch die zunehmende Vernetzung der Großküchengeräte ergeben sich immer mehr Use-Cases, die einen Mehrwert für den Küchenbetreiber bringen.

- Wie genau sieht die „digitale Transformation“ in der Branche aus?
- Wie verändern sich die Aufgaben der Küchencrew?
- Wie gestaltet sich eine herstellerübergreifende Vernetzung?
- Wie sehen Strategien gegen Cyberangriffe aus? Wie setzen Küchenfachplaner und Consultants erfolgreich die digitale Großküche um?

In fünf Themenschwerpunkten wird aufgezeigt, wo die Großküche heute steht und wie aktuelle praxisnahe Lösungen aussehen.

Programm

- 9.00 Begrüßung
*Markus Tischberger, Landesmesse Stuttgart GmbH
Dipl.-Ing. Frank Kienle, HKI Industrieverband Haus-, Heiz- und KÜchentechnik e.V.*
- #keynote**
- 9.15 Digitalisierungsindex Mittelstand 2018: Der digitale Status Quo im deutschen Gastgewerbe
Peter Burghardt, techconsult GmbH
- 10.00 Coffee Break & Networking
- #casestudies**
- 10.30 Standardisierung in der Großküche aus der Sicht eines IoT-Producers
Dipl.-Ing. Christian Lührs, Simplexion GmbH
- 11.00 Kompromisslos nachhaltig: Die erste digitalisierte Großküche Österreichs
*Markus Gerauer, magdas - Caritas Services GmbH
Velimir Sever, Grossküchentechnik Austria GmbH*
- #artificialintelligence**
- 11.30 Artificial Intelligence Use Cases for Industrial Kitchens
Suhas Patel, Tvarit GmbH
- 12.00 Lunch & Networking
- #connectivity**
- 13.00 Das Ende der Dateninseln: Wie kann mit unterschiedlichen Systemen eine herstellerübergreifende Vernetzung in der Großküche 4.0 umgesetzt werden?
*Markus Lang, Rieber GmbH & Co. KG
Rainer Herrmann, m2m systems GmbH
David Jahn, RATIONAL AG
Dipl.-Ing. Marc-Oliver Schneider, kiconn GmbH
Thomas Hertach, Netzwerk Culinaria*
- #cybersecurity**
- 13.45 Cyber-Security in vernetzten Automatisierungslösungen für Gebäude
Dipl.-Ing. Bernhard Dörstel, ABB Gebäude Automation
- 14.15 Coffee Break & Networking
- #changemanagementwithdigitization**
- 14.45 Digitale Vernetzung in der Großküche: Im Betrieb - Bei der Planung - In der Zukunft
Thorsten Kretzschmar, Hertwig und Kretzschmar AGK
- 15.15 Rasant in die virtuelle gastliche Zukunft!
Thomas Mertens, S:A:M GmbH
- 15.45 Zusammenfassung und Ausblick
Ralf Lang, jamVerlag GmbH
- 16.00 Check-Out, Zeit für weitere Gespräche

Änderungen vorbehalten

Mit freundlicher Unterstützung

 **INTERGASTRA**
Leitmessen für Hotellerie & Gastronomie

in gemeinsamer Konzeption mit

Verband der
Fachplaner



Allgemeine Bedingungen

Teilnahmegebühr

- 320,- € zzgl. MwSt. pro Teilnehmer
- 290,- € zzgl. MwSt. für Mitglieder HKI, VdF, FCSI, VGG, GGKA

Das Forum ist von VdF und FCSI als anerkannte externe Bildungsveranstaltung zugelassen.

Anmeldung Die Anmeldung erfolgt schriftlich ausschließlich per E-Mail unter der vollständigen Angabe der Firmenanschrift, Namen des Teilnehmers, Veranstaltungsbezeichnung und Termin. Mit der Anmeldung entsteht eine Zahlungsverpflichtung. Die Anmeldung ist wirksam, sofern keine Absage durch den Veranstalter erfolgt.

Rechnung Die Teilnahmegebühr wird mit Rechnungsstellung fällig. Die Rechnung senden wir Ihnen im Nachgang der Veranstaltung per Post zu.

Teilnehmer Um rechtzeitige Anmeldung wird gebeten, da die Teilnehmerzahl des Forums begrenzt ist. Die Plätze werden nach Eingang der Anmeldung vergeben. Bei zu geringer Teilnehmerzahl behält sich der Veranstalter vor, die Veranstaltung abzusagen.

Stornierung Eine Stornierung muss schriftlich erfolgen und ist bis zum 20. November 2019 kostenfrei. Bei Absagen nach dem 20. November 2019 oder Nicht-Erscheinen wird die gesamte Teilnahmegebühr fällig. Eine Vertretung der angemeldeten Person ist immer möglich.

Absage Bei Absage des Forums durch den Veranstalter werden bereits gezahlte Teilnahmegebühren zurückerstattet. Weitere Ansprüche bestehen nicht.

Haftung Der Veranstalter haftet nicht für Unfälle und Beschädigungen, Verlust oder Diebstahl mitgebrachter Gegenstände und Fahrzeuge sowie nicht für Schäden, welche von und durch Teilnehmer verursacht wurden.

Datenschutz Name und Firma/Organisation werden in die Teilnehmerliste aufgenommen und veröffentlicht. Während des Forums werden Fotos gemacht und zum Zwecke der Dokumentation und Pressearbeit veröffentlicht. Wenn Sie dem Veröffentlichenden Ihrer Daten nicht zustimmen oder auf Fotos nicht zu sehen sein möchten, teilen Sie uns dies bitte unter bonitz@hki-online.de mit. Über die Verarbeitung Ihrer personenbezogenen Daten und die Rechte, die Ihnen nach dem Datenschutzrecht zustehen, klären wir Sie gemäß unserem Informationsblatt <http://hki-online.de/de/pdf/hki-infoblatt-mitglieder-geschaeftspartner-art13-dsgvo.pdf>, auf.

Anmeldeformular

Hiermit melde ich mich verbindlich für folgende Veranstaltung an: HKI.F19-1204

Die Allgemeinen Bedingungen habe ich gelesen und erkenne diese an. Der Kostenbeitrag ist nach Erhalt der Rechnung zu überweisen, welche ich im Nachgang zur Veranstaltung per Post erhalte.

Ich nehme an dem **Get-Together am Vorabend**, den 3. Dezember 2019, ab 18.00 Uhr, im Restaurant Wirtshaus zur Schwedenscheuer, Hauptstr. 71/1, 70771 Leinfelden-Echterdingen, teil (Selbstzahler).

290,- € ermäßigte Teilnahmegebühr, zzgl. MwSt., als Mitglied folgender Organisation(en):

HKI VdF FCSI VGG GGKA

Teilnehmer

Titel _____

Vorname _____

Name _____

Telefon _____

Mobil _____

E-Mail _____

Rechnungsanschrift

Firma _____

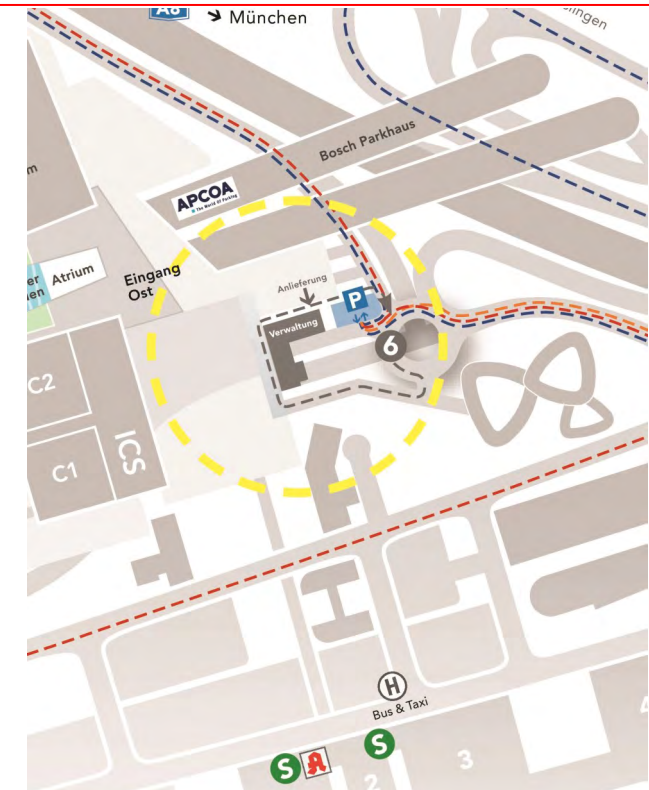
Straße _____

PLZ, Ort _____

Unterschrift
Firmenstempel _____

Die aufgeführten Daten werden zur Veranstaltungsorganisation gespeichert.

Anfahrt

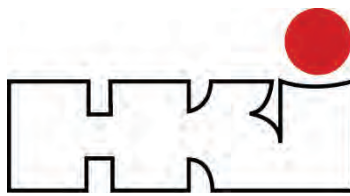


Bitte folgen Sie der Beschilderung „HKI Forum“ zur Tiefgarage P22/23. Die Adresse für Ihr Navigationsgerät lautet: Messe Stuttgart P25, 70771 Leinfelden-Echterdingen, Koordinaten 48.693743, 9.194090. Bitte beachten Sie unsere gesonderte Anfahrtsbeschreibung.



Industrieverband
Haus-, Heiz- und Küchentechnik e.V.

Lyoner Straße. 9
60528 Frankfurt am Main
Tel.: +49 (0) 69 / 25 62 68 - 104
E-Mail: bonitz@hki-online.de
Web: www.hki-online.de



PRESSEINFORMATION

Europaweite Zusammenarbeit
und Kooperation mit:

CEFACD – europäischer
Verband der Hersteller
häuslicher Heiz- und Kochgeräte

EFCEM – europäischer
Verband der Hersteller von
Großkücheneinrichtungen

ZVEI – Zentralverband
Elektrotechnik- und
Elektronikindustrie e.V.

FRANKFURT 30.09.2019

Großküche 4.0: Wie die digitale Transformation gelingt

Der HKI Fachverband Großkücheneinrichtungen zeigt in seiner Tagung auf, wo die Großküche heute steht und wie aktuelle praxisnahe Lösungen aussehen

Die etablierte Veranstaltungsreihe des Fachverbands Großkücheneinrichtungen im HKI Industrieverband Haus-, Heiz- und Küchentechnik e.V. geht in die nächste Runde. Das erfolgreiche HKI Forum findet am 4. Dezember erneut im Internationalen Congresscenter Stuttgart statt. Seit 2010 ist der Verband der herstellenden Großküchenindustrie ein zuverlässiger Partner der INTERGASTRA, die eine der wichtigsten europäischen Fachmessen für Gastronomie, Hotellerie und Gemeinschaftsverpflegung ist.

Digitalisierung mit allen Ausprägungen ist ein inzwischen nicht mehr wegzudenkender Bestandteil in der Großküche. Durch die zunehmende Vernetzung der Großküchengeräte ergeben sich immer mehr Use-Cases, die einen Mehrwert für den Küchenbetreiber bringen. Doch wie genau sieht die „digitale Transformation“ in der Branche aus? Wie verändern sich die Aufgaben der Küchencrew? Wie gestaltet sich eine herstellerübergreifende Vernetzung? Wie sehen Strategien gegen Cyberangriffe aus? Wie setzen Küchenfachplaner und Consultants erfolgreich die digitale Großküche um? In fünf Themenschwerpunkten wird das Tagungsthema vertieft.

#casestudies

Die Digitalisierung macht auch vor der Profiküche nicht halt. Eine praktische Umsetzung unterschiedlicher digitaler Lösungen in Großküchen hat bereits intensiv begonnen. Abläufe und Prozesse befinden sich im Übergang aus der analogen in die digitale Welt. Längst ist klar, dass nicht zuletzt durch den steigenden Fachkräftemangel kein Weg an der zunehmenden Digitalisierung und Automatisierung bei der Speisenzubereitung vorbeiführt. Aufgaben der Küchencrew verändern sich: Speisequalitäten müssen definiert und überwacht, Großküchengeräte programmiert werden, umfangreichere Bürokratie entfällt. Praxisvorträge zeigen auf, wie innovative Projekte unter der Berücksichtigung von Wirkung und Effizienz erfolgreich umgesetzt werden.

#artificialintelligence

Artificial Intelligence basiert auf der Mustererkennung von Algorithmen. Diese besitzen die Fähigkeit, selbstständig Wissen aus Erfahrungen zu erzeugen. Die Technologie kann auch ihren Einsatz in Produktionsprozessen der Großküche finden. Die künstliche Intelligenz (KI) ist keine Zukunftsvision mehr. Durch Machine Learning auf der Grundlage von Big Data können

Abdruck frei, Beleg erbeten an:

Lyoner Straße 9
60528 Frankfurt am Main
www.hki-online.de

☎ +49 (0) 69 25 62 68-0
☎ +49 (0) 69 25 62 68-100
@ info@hki-online.de

Postanschrift Frankfurt:
Postfach 71 04 01
60494 Frankfurt am Main

Nassauische Sparkasse Wiesbaden
Konto-Nr. 141 027 727
BLZ 510 500 15

IBAN: DE36 5105 0015 0141 027727
SWIFT-BIC: NASSDE55

Sitz des Vereins: Frankfurt/M. • Eingetragen beim AG Frankfurt/M. unter VR 4191 • Geschäftsführer: Dipl.-Ing. Frank Kienle

KI-Technologien entwickelt werden. Durch diese KI-Technologien können Prozesse optimiert und evtl. Vorhersagen über das Eintreten von bestimmten Ereignissen, wie z.B. eines Maschinenausfalls, getroffen werden. Ein Expertenvortrag wird Anwendungen für Großküchen aufzeigen und einen Einstieg in die KI-Technologie ermöglichen.

#connectivity

Schnittstellen bei Großküchengeräten spielen eine immer wichtigere Rolle. Um fit für zukünftige Anforderungen zu sein, sind offene, standardisierte Kommunikationsschnittstellen, die hersteller- und geräteübergreifend angewendet werden können, zwingend erforderlich. Diese IoT-Standards ermöglichen ein Vernetzen der verschiedenen Geräte, die in der Großküche zu finden sind, und schaffen somit einen Mehrwert für die Betreiber von Gastronomie, Hotellerie und Gemeinschaftsverpflegung. Insellösungen durch proprietäre firmeninterne Schnittstellen führen zu einem Mehraufwand für den Küchenbetreiber, da dieser verschiedene Apps gleichzeitig koordinieren muss. Die Zukunft wird daher nicht bei firmeneigenen Schnittstellen liegen, sondern bei interoperablen Systemen. Es wird mit unterschiedlichen Anbietern der Branche diskutiert, wie mit unterschiedlichen Systemen die herstellerübergreifende Vernetzung in der Großküche 4.0 umgesetzt werden kann.

#cybersecurity

Der Einsatz von intelligenter Großküchentechnik ist auch in unterschiedlichsten Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung keine Seltenheit mehr. Insbesondere Küchenleiter und Cateringmanager stehen einer Großküche 4.0 häufig etwas skeptisch gegenüber. Ihr Hauptgrund: die fehlende Datensicherheit. Um diesen Risiken entgegenzuwirken, müssen verfügbare und neue Möglichkeiten der Datensicherheit betrachtet, herkömmliche Sicherheitssysteme optimiert und gezielte Strategien gegen Cyberangriffe entwickelt werden. Ein praxisnaher Fachvortrag setzt sich intensiv mit dem Thema der Cybersecurity auseinander.

#changemanagementwithdigitization

Erfolgreiche Veränderungen im Zusammenhang mit zunehmender Digitalisierung benötigen einen weitreichenden Blick auf Strukturen, Prozesse und Systeme. Bereits während der Großküchenplanung muss eine digitale Strategie schlüssig mit allen Beteiligten abgestimmt sein. Küchenfachplanern ist das Thema und dessen erfolgreiche Umsetzung bestens bekannt. Auch bei bestehenden Großküchen ist die Implementierung von digitalen Lösungen, welche u.a. durch Consultants begleitet werden können, ein wesentlicher Erfolgsfaktor für ihre Bestandssicherung. Selbstredend ist, dass eine Bereitstellung von Zeit für die Umstellung und ausreichend Ressourcen notwendig sind, denn zwischen „Tür und Angel“ lässt sich wenig und vor allem nichts dauerhaft bewegen. Impulsvorträge zeigen auf, welche Faktoren entsprechenden Einfluss auf den Projekterfolg in Sachen Digitalisierung haben und wie die Umsetzung erfolgreich gelingt.

Die Tagesmoderation übernimmt Chefredakteur Ralf Lang, jamVerlag GmbH.

Das HKI Forum bietet seit einigen Jahren wertvolle Anregungen für die tägliche Arbeit von Küchenfachplanern, Planenden Ingenieuren, Architekten, Investoren, Wirtschaftsleitern, Küchenleitern, Köchen, Betreibern, Caterern, Experten des Großküchenfachhandels, Geräteherstellern sowie Studierenden entsprechender Fakultäten und Studiengänge.

Um sich den Stress der Anreise am Tag des Forums zu ersparen, bietet die HKI Geschäftsstelle am Vorabend ein Get-Together bei einem weihnachtlichen Abendessen und Kennenlernen für Teilnehmer und Referenten an. Auch während der Vorträge besteht reichlich Gelegenheit, die Diskussion mit Referenten und Teilnehmern fortzuführen und die Gespräche zu vertiefen.

Abdruck frei, Beleg erbeten an:

Lyoner Straße 9
60528 Frankfurt am Main
www.hki-online.de

+49 (0) 69 25 62 68-0
+49 (0) 69 25 62 68-100
info@hki-online.de

Postanschrift Frankfurt:
Postfach 71 04 01
60494 Frankfurt am Main

Nassauische Sparkasse Wiesbaden
Konto-Nr. 141 027 727
BLZ 510 500 15

IBAN: DE36 5105 0015 0141 027727
SWIFT-BIC: NASSDE55

Sitz des Vereins: Frankfurt/M. • Eingetragen beim AG Frankfurt/M. unter VR 4191 • Geschäftsführer: Dipl.-Ing. Frank Kienle

Das Forum ist vom Verband Foodservice Consultants Society International Deutschland-Österreich e.V. (FCSI) und dem Verband der Fachplaner Gastronomie – Hotellerie – Gemeinschaftsverpflegung e.V. (VdF) als anerkannte externe Bildungsveranstaltung zugelassen.

Weitere Informationen und Anmeldungen unter
<http://hki-online.de/de/grosskuechen-einrichtungen/hki-foren> oder:

HKI Industrieverband Haus-, Heiz- und Küchentechnik e.V.
Lyoner Straße 9
60528 Frankfurt
Telefon: 069-256268-109
E-Mail: helm@hki-online.de

Abdruck frei, Beleg erbeten an:

Lyoner Straße 9
60528 Frankfurt am Main
www.hki-online.de

+49 (0) 69 25 62 68-0
+49 (0) 69 25 62 68-100
info@hki-online.de

Postanschrift Frankfurt:
Postfach 71 04 01
60494 Frankfurt am Main

Nassauische Sparkasse Wiesbaden
Konto-Nr. 141 027 727
BLZ 510 500 15

IBAN: DE36 5105 0015 0141 027727
SWIFT-BIC: NASSDE55

Sitz des Vereins: Frankfurt/M. • Eingetragen beim AG Frankfurt/M. unter VR 4191 • Geschäftsführer: Dipl.-Ing. Frank Kienle